

Assortiment de nos plats pour le CFV30 2019

Les potages 3€/personne

Potage de saison

Les entrées froides 7,50€/personne

Escarèche de la vallée, crudités

Ardoise Ardennaise (pâté maison, noix de jambon fermier, ...)

Assiette de tapas (végétarien, poivrons marinés, houmous, caviar d'aubergine, tapenade d'olive, ...)

Trio de saumon, fumé, mariné et tartare maison

Terrine de poisson maison et son pesto de saison

Les entrées chaudes 7,50€/personne

Quiche chicons, lardons, boulette de Romeienne

Salade de chèvre grillé de la chèvrerie St Roch de Nismes

Scampis aux petits légumes

Croustade de champignons frais

Toast aux légumes grillés et tapenade aux poivrons (végétarien)

Les plats 14,50€/personne

Papillote de poisson et crustacés aux légumes

Carbonnades de joue de porc à la Chimay

Cassolette de homard et saint jacques au lait de coco et légumes

Filet pur de porc à la Chimay

Ballotine de volaille fermière

Côtes de bœuf à la plancha et son trio de sauce

Paré de saumon cuit sur peau

Blanquette de veau à l'ancienne

Couronne d'agneau au thym

Les féculents

Gratin dauphinois

Grenailles sautées au romarin

Pommes de terre au four

Salade de pâtes froides

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison.

Les douceurs 3,50€/personne

Mousse aux 2 chocolats maison

Salade de fruits frais

Assiette de dessert maison (supp. 2.00€)

Glace artisanale (vanille, chocolat, moka, spéculoos, ...)

Gâteau d'anniversaire sur demande

Ceci est une partie de ce que nous pouvons réaliser, tout est fait par nos soins. N'hésitez pas à nous solliciter pour toute demande particulière.

Bien à vous « Le Fouet Fou »

0475/293071 082/613037 lefouetfou@gmail.com